

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПГТ „Иван Марангозов” предвижда обновяване на учебно – техническото оборудване за работилниците по готварство, барманство и сервиране, както следва:

Работилница по готварство – включва следното оборудване:

1. Работен плот 18 м.
2. Мивки за вграждане –6 бр.
3. Смесителни батерии стоящи 6 бр.
4. Сифони с решетки за отпадъци 6 бр.
5. Гръб за стена 18 м.
6. Котлони електр.за вграждане двойни 6 бр.
7. Абсорбатори за вграждане 6 бр.
8. Горни кухненски шкафове 6 бр.
9. Фурни за вграждане 6 бр.
10. Долни шкафове с чекмеджета 6 бр.
11. Работна маса островна за подготовка 3 бр.
12. Микровълнови фурни 2 бр.
13. Фритюрници електр.2 бр.
14. Осветление над работен плот 6 бр.
15. Хладилник с камера 250 литров 3 бр.
16. Бойлер 200 литров 1бр.
17. Миксери комбинирани електр.6 бр.
18. Машина за рязане 2 бр.
19. Миална машина 2 бр.

Работилница по барманство – включва следното оборудване:

1. Работен барплот с 3 раб.места бм.
2. Мивки за вграждане 3 бр.
3. Смесителни батерии 3 бр.
4. Сифони с решетки за отпадъци 3 бр.
5. Кафе машини 3 бр.
6. Ледогенератори 2 бр.
7. Хладилник 250 литра 1 бр.
8. Шкаф-витрина за напитки
9. Поставки за чаши 3 бр.
10. Шейкърри 3 бр.

Работилница по сервиране - включва следното оборудване:

1.Шкаф за чаши ,посуда и прибори

2.Посуда:

- Студено предястие -Порцеланова или стъклена чиния-20 бр.

Коктейл-предястие -Коктейлна чаша или купичка, сложени върху десертна чиния-20 бр.

- Бистра супа -Десертна чиния и специална чаша за бульон-20 бр.,
- Супа със застрейка -Голяма чиния, върху нея чиния за супа-20 бр.
- Топло предястие- Порцеланова или стъклена чиния- 20 бр.
- Спагети или юфка като предястие

- Голяма чиния-20 бр.

- Дълбока чиния за спагети-20 бр.

- Основно ястие- Гурме чиния или голяма порцеланова чиния -20 бр.

- Риба като основно ястие- Гурме чиния или порцеланова чиния-20 бр.
- Топъл десерт- Порцеланова или стъклена чиния-20бр.
- Студен десерт- Порцеланова или стъклена чиния-20бр.
- Десерт в стъклена чаша
 - Десертна чиния като подложка-20бр.
 - Стъклена чаша-20бр.
- Кафе- Чаша за кафе със съответната чиния-20 бр
- Подложна чиния за гурме сервиране-20 бр.
- Чаши
 - За вода-20 бр.
 - За бира-20 бр.
 - За червено вино-20 бр.
 - За бяло вино-20 бр.
 - За ракия-20 бр.
 - За коктейли-20 бр.
 - За коняк и уиски-20 бр.
- Съд за изстудяване на вина-2 бр.
- Съдове за лед-2 бр.
- Щипки за лед-2 бр.

3.Прибори:

- Студено предястие
 - Десертен нож-20 бр.
 - Десертна вилица-20бр.
- Коктейл-предястие
 - Малка лъжичка за кафе-20 бр.
 - Десертна вилица -20 бр.
- Бистра супа
 - Десертна лъжичка -20 бр.
- Супа със застрейка
 - Голяма лъжица -20 бр.
- Топло предястие
 - Голям нож-20 бр.
 - Голяма вилица20 бр.
- Спагети или юфка като предястие
 - Голяма лъжица-20 бр.
 - Голяма вилица -20 бр.
- Основно ястие
 - Голяма нож-20 бр.
 - Голяма вилица-20 бр.
- Риба като основно ястие
 - Нож за риба-20 бр.
 - Вилца за риба-20 бр.
- Топъл десерт
 - Десертна лъжица-20 бр.
 - Десертна вилица-20 бр.
- Студен десерт
 - Десертна лъжица-20 бр.
 - Десертна вилица-20 бр.

- Десерт в стъклена чаша
 - Малка лъжичка за кафе или дълга лъжица за лимонада -20 бр.
- Кафе
 - Малка лъжичка за кафе-20 бр.

Участникът трябва да извърши Доставка на кухненско оборудване за учебни работилници по готварство и сервиране на Професионална гимназия по туризъм „Иван Марангозов“, гр. Априлци, подробно описано по вид и количества в техническо предложение за изпълнение на поръчката; Предлаганите артикули трябва да са оригинални, нови и неупотребявани, и техническите им параметри да съответстват на изискванията на Възложителя. Предлаганите от Изпълнителя уреди трябва да отговарят на изискванията на Закона за техническите изисквания към продуктите и на всички стандарти в Република България по отношение на техническа експлоатация, пожаробезопасност, норми за безопасност при включване към електрическата мрежа. Предлаганите от Изпълнителя уреди трябва да отговарят на Наредбата за изискванията за етикетиране и предоставяне на стандартна информация за продукти, свързани с енергопотреблението, по отношение на консумацията на енергия и на други ресурси или еквивалентно.

Уредите, които имат пряк контакт с хранителни продукти, да отговарят на изискванията за безопасността на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, съгласно нормативните изисквания. При доставката, артикулите да се придружават с документи, доказващи качеството и безопасността на стоките. Професионалните електрически уреди и машини да са трябва да са в оригинални опаковки с ненарушена цялост, придружени от паспорт и гаранционна карта на изделието със съответните гаранционни срокове, дадени от производителя на техниката/оборудването и указания за ползване на български език. Срокът на гаранция на подменените дефектирали части трябва да съвпада с минимума на срока на гаранцията, дадена от производителя на съответната подменена дефектирала част.

Участниците в процедурата да декларират, че ще осъществяват гаранционна поддръжка за минимум срока на гаранцията, даден от производителя на техниката, като през гаранционния срок участниците ще поемат всички разходи – транспорт, труд, резервни части и др. на доставените изделия, посочени в техническите спецификации. Гаранционно и извънгаранционното обслужване на техниката – Участниците да посочат оторизиран сервиз и конкретно лице със съответния сертификат за гаранционната поддръжка на доставеното оборудване – декларация свободен

текст и документи доказващи наличието на оторизиран сервиз и конкретно лице със съответния сертификат за гаранционната и извънгаранционната поддръжка на доставеното оборудване. Да се гарантира пълна подмяна на оборудването с отклонение в качеството. Изпълнителят трябва да проведе инструктаж и обучение за работа с доставеното оборудване.

Подпис:.....П.....

/...../